

Liebe Kundinnen und Kunden,

Bei den Temperaturen, die wir in diesem Sommer hatten, ist es kein Wunder, dass die Trinktemperatur des Weines ein großes Thema ist. Viele Menschen glauben immer noch, dass Rotwein auf Zimmertemperatur getrunken wird - das war in früheren Zeiten auch richtig, als die Zimmertemperatur im Durchschnitt nicht höher als 18°C war. Manche unterscheiden hierbei noch nicht einmal zwischen rot, weiß und rosé. Immer wieder habe ich Kunden im Laden, die überrascht sind, dass Rotweine gekühlt werden sollen (dürfen). Es ist kein Genuss, einen Wein viel zu warm oder viel zu kalt zu trinken. Jeder Wein hat seine eigene, ideale Trinktemperatur. Auch wenn man die nicht immer erreicht oder halten kann, sollte man doch so nah wie möglich herankommen. Bei Weißweinen liegt sie bei ungefähr 8°C und bei Rotweinen bei 18°C.

Jeder Wein hat eine ideale Trinktemperatur,

allerdings gibt es nach oben und unten Abweichungen – je nach Weintyp und nach Weinsorte. Einfache, leichte und fruchtbetonte Weißweine können ruhig ein paar Grad kühler getrunken werden. Schaumweine sollten sogar mit nicht mehr als 8°C serviert werden. Je kühler die Temperatur, desto schöner perlen die Bläschen. Kräftige, körperreiche Weißweine würden bei dieser Temperatur dagegen verlieren. Ihre Fülle und ihre Komplexität käme nicht richtig zum Ausdruck. Sie müssen mit etwa 12°C getrunken werden. Ein Rotwein, der bei sogenannter Zimmertemperatur – also ungefähr 21-23°C getrunken wird, verliert leider viel von seiner Fruchtigkeit. Bei dieser oder noch höheren Temperaturen schmeckt man vor allem den Alkohol und das Glycerin im Wein und kaum noch oder gar keine Frucht mehr. Damit geht die wichtigste Geschmacksfacette verloren. Ideal ist hingegen eine Trinktemperatur von 18°C. Für leichte, fruchtige Rotweine kann man sogar gern ein paar Grad darunter liegen.

Welche Temperatur für welchen Wein?

Ich versuche einmal, Ihnen einen Anhaltspunkt für die Trinktemperatur verschiedener Weine zu geben. Ich glaube, wenn Sie ein wenig experimentieren, bekommen Sie bald schon ein Gefühl dafür, welche Temperatur ein Wein haben sollte. Kühlen Sie Rotweine auch gern ein oder zwei Grad niedriger als hier angegeben, denn bis Sie ihn trinken, wird er sicherlich noch etwas wärmer werden. Noch ein Tipp bei so hohen Temperaturen wie in den letzten Wochen: Gießen Sie ihr Glas nicht voll, denn er wird dann mit Sicherheit zu warm werden. Die Hälfte – maximal 10 cl – reichen doch erst einmal. Sie können ja nachgießen.

Bei 6°C sollten Sie folgende Weine trinken: Roséweine, Weißherbst, Prosecco Frizzante, deutschen Winzersekt, Vinho Verde und Sauvignon Blanc.

Weinmarkt Mattheis - Monatsabonnement September 2018
Thema: Weintemperatur

Bei 8°C schmecken die folgenden Weine am besten: Champagner, Cava, Chardonnay, Prosecco Spumante, Chablis und weiße Burgunder, Riesling und Grüner Veltliner.

10°C ist die ideale Trinktemperatur für: Weiße Grand Cru Weine wie Riesling, Chablis oder Gewürztraminer; Tavel, Sauternes und andere Süßweine wie Eiswein und süße Spätlesen und Sherry.

Bei 12°C bekommt man den besten Genuss bei im Barrique ausgebauten Weißweinen, Marsala und Vin Santo.

Ein Primeur, Bardolino, Valpolicella, Lambrusco, einfacher Spätburgunder, Portwein und Trollinger schmecken am besten bei 14°C.

Auch wenn es manchmal schwerfällt, kühlen Sie normalen Bordeaux, Burgunder, Côtes-du-Rhône, Chianti und Chianti Classico, Barbera, Vino Nobile, Cabernet Sauvignon, Merlot und Lagrein auf 16°C.

Bei 18°C schmecken letztlich am besten: Alle roten Weine, die im Barrique ausgebaut wurden, Barolo, Amarone, Châteauneuf-du-Pape, nördliche Rhône rot, Brunello, Rioja und Malbec.

Wenn Sie keinen Kühlschrank in der Nähe haben, hilft immer eine Kühl-Manschette oder einfaches Zeitungspapier, um die Temperatur so lange wie möglich zu halten. Aber was tun, wenn Sie einen Wein schnell mal kühlen oder aber – wenn er aus dem kalten Keller kommt – auf Trinktemperatur bringen müssen? In diesen Fällen gibt es gute Tricks, die Sie leicht anwenden können. Kommt er aus dem Keller und ist zu kalt, chambrieren Sie den Wein. Das heißt, sie legen ihn ein paar Minuten in lauwarmes Wasser. Das erhöht die Temperatur durchgängig und nicht nur schichtweise, wie das Legen auf die Heizung. Ist ein Wein mal zu warm, dann frapieren Sie ihn. Dazu geben Sie Eiswürfel und Wasser in ein Gefäß, salzen das Ganze und geben die Flasche hinzu. Das Wasser und das Salz dienen dazu, den Wein schneller und gleichmäßiger zu kühlen als reines Eis. Doch Vorsicht, durch die Hinzugabe von Wasser und Salz schmilzt das Eis auch schneller. Es geht also nur um das kurzfristige herunterkühlen von Weinen. Sollen Sie langfristig auf Eis liegen – zum Beispiel bei Veranstaltungen – nehmen Sie nur wenig Wasser und gar kein Salz.

Ich habe Ihnen heute einmal Weine ausgesucht, mit denen Sie einfach und leicht ausprobieren können, wie die Temperatur auf den Geschmack wirkt. Testen Sie es einfach einmal aus, die Weine kalt zu öffnen und dann über einen Abend wärmer werden zu lassen. Sie bekommen damit schnell ein gutes Gefühl für die optimalen Trinktemperaturen.



Dorina Lindemann, Seleção Branco, 2017



Von der Quinta da Plansel stelle ich Ihnen heute den aktuellen Weißwein vor. Dorina Lindemann hat sich darauf spezialisiert, portugiesische Weine aus ausschließlich lokalen autochthonen Rebsorten herzustellen. Dementsprechend ist auch der Weiße eine Cuvée aus Rebsorten, die nicht viele Menschen in Deutschland kennen: Arinto, Gouveio und Viosinho. Es ist ein sehr frischer und leichter Wein, der gut als Aperitif oder zu Fischgerichten passt.

Alkohol: 13% Vol.
Restzucker: 1,4 g/Liter
Gesamtsäure: 6,2 g/Liter
Trinktemperatur: 6°C
Ladenpreis: 6,95€
Abo Preis: 5,90€

Weingut Heid, "Om's nomgugga"

Trollinger-Lemberger, trocken, 2017



Mit Sicherheit ist kein Wein schwäbischer als der Trollinger mit Lemberger. Und natürlich baut auch das Familienweingut Heid die Reben für diese Cuvée an den Lagen um Fellbach an. Ihr Trollinger mit Lemberger bietet überzeugend konzentrierte Frucht, einen kräftigen und vollen Körper und ein Bouquet mit einer großen Aromen-Vielfalt von Kirsche und Johannisbeere und etwas grüner Paprika. Heid sagt über seinen Wein: "Omsnomgugga isch d'Flasch leer!" Recht hat er. Ein wunderbarer T/L, wie man ihn sich als Schwabe und Weinkenner nicht besser wünschen kann. Mit schöner, intensiver Frucht und kernigem Charakter passt der Wein natürlich am besten zu Rostbraten, Maultaschen, Spätzle und Schupfnudeln. Aber auch zu Sauerbraten und Blauschimmelkäse macht er eine gute Figur.

Alkohol: 12% Vol.
Restzucker: 4,3 g/Liter
Gesamtsäure: 4,9 g/Liter
Trinktemperatur: 12°C
Ladenpreis: 7,95€
Abo Preis: 6,75€

OZ de Cailleteau Bergeron, Blaye Côtes de Bordeaux, 2015



Eine Hälfte beste Merlot-Trauben und die andere Cabernet, dreizehn Monate ins Eichenfass und voilà, fertig ist ein bezaubernder, runder und voller Wein. Ganz so einfach ist es (leider) nicht, aber die Cuvée Prestige ist einfach genial. Schöne Gewürznoten verbinden sich mit viel Frucht und samtig-konzentriertem Geschmack. Der Abgang ist unendlich. Ein toller Begleiter zu Ente, Steak und würzigem Käse.

Alkohol: 14% Vol.
Restzucker: 1,4 g/Liter
Gesamtsäure: 5,5 g/Liter
Ladenpreis: 13,95€
Abo Preis: 11,85€

Immer wieder ist das Thema Weinverschlüsse ein Beratungs- und Diskussions-thema mit Kunden. Daher werde ich mich im nächsten Abo mit den verschiedenen Weinverschlüssen auseinandersetzen.

Viel Vergnügen beim Verkosten und Genießen wünscht Ihnen

Ihr Jürgen Schlanke